

Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito di Formazione Professionale

“CUOCO”

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 373 del 26-04-2021 Cod.1060793 POR MARCHE
FSE 2014-2020 – ASSE 3 – Formazione Permanente P.I. 10.3 RA 10.3



Il corso è proposto dal Centro di Formazione Scolastica srl e Nuovi Istituti Athena srl.

Il corso è gratuito per i partecipanti.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso di Cuoco ha l'obiettivo di formare opera nel settore della ristorazione, dove si occupa dell'intero processo di preparazione dei cibi, dalla fase iniziale di definizione delle caratteristiche dell'offerta (menù), all'acquisito delle materie prime, alla loro lavorazione secondo le tecniche e gli standard codificati nei ricettari o elaborati autonomamente. In quanto addetto qualificato, è inoltre responsabile dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi (incluso l'eventuale personale di cucina), garantendo la qualità dei cibi ed il rispetto delle norme di igiene e sicurezza.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è riservato a 15 partecipanti più 3 uditori. Per essere ammessi al corso di formazione in oggetto dovranno presentare i seguenti requisiti:
Requisiti di ammissione: Popolazione di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni che non partecipa a percorsi di Istruzione (indipendentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza. Per cittadini extracomunitari: regolare permesso di soggiorno,

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Sede del corso: Civitanova Marche (AN)

Durata del corso: 500 h (200 h di stage, 300 h d'aula, 8 h esame finale).

Sono previste lezioni per 4 giorni a settimana. periodo: Novembre 2021 - Giugno 2022. Coerentemente con la normativa vigente anticovid al momento della realizzazione, le lezioni potrebbero svolgersi on line attraverso la PIATTAFORMA GOTOOmeeting.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Conoscenze: Aggiornamenti periodici con riferimento ai rischi specifici e con particolare, riguardo al settore produttivo aziendale, alle novità normative, alle innovazioni nelle misure di prevenzione, Concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza, 15 h

Coordinamento del personale di cucina, 15 h

Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo, 20 h

Approvvigionamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti, 20 h

Ideazione e sviluppo ricette, 114 h

Preparazione e allestimento dei piatti, 62 h

Progettazione menù, 39 h

Stage, 200 h

Orientamento partecipanti e bilancio di competenze, 15 h

Esame

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per la presentazione delle domande dovrà essere utilizzata la modulistica disponibile sui siti www.scolasticasrl.it e su www.istitutiathena.com I candidati dovranno allegare documento di identità, Curriculum Vitae e per i disoccupati, Certificato di Disoccupazione rilasciato dal Centro per l'Impiego di appartenenza.

Le domande di iscrizione, in carta semplice e senza autenticazione della firma, dovranno essere inviate o presentate a mano presso **Scolastica srl in Via G. Valentini, 1 60131 Ancona o presso Nuovi Istituti Athena in Galleria Fornace Massi n.3 62029 Tolentino (MC) entro il 30 OTTOBRE 2021**; quelle inviate o presentate a mano dopo tale data non saranno prese in considerazione salvo riapertura del bando o autorizzazione da parte della Regione Marche.

Le domande che non verranno presentate a mano dovranno essere spedite a mezzo lettera raccomandata AR, affinché il timbro postale certifichi la spedizione entro il termine di cui sopra. Le domande che arriveranno incomplete o con modalità e modelli difformi da quelli previsti verranno automaticamente scartate.

SELEZIONI

La Commissione accerterà in ingresso i livelli iniziali di competenze secondo quanto previsto dalla DGR 19/2020 attraverso:

- la somministrazione di un questionario psico-attitudinale;
- la valutazione di un curriculum formativo e professionale;
- un colloquio che avrà lo scopo di verificare le inclinazioni e le attitudini degli allievi al settore di riferimento, pertanto non è richiesta una preparazione specifica;

I candidati per essere ammessi dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

I candidati aventi requisiti che avranno inviato domanda si intendono, senza ulteriori comunicazioni, automaticamente convocati per la **selezione** e dovranno presentarsi, senza ritardi, alle ore **09.30 del 04 Novembre 2021** a **Civitanova Marche(MC) presso Tecnostudi srl Via Einaudi n°168**. Salvo eventuali variazioni che saranno comunicate per sms dal organismo gestore

TITOLO RILASCIATO

Tutti gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore previste dal corso verranno ammessi all'esame finale a seguito del quale verrà rilasciato l'attestato di QUALIFICA (con riferimento EQF4) "CUOCO" (codice professionale n. 9000)

PER INFORMAZIONI

Per informazioni contattare il n. 071 20 23 23 – 0733 966408, oppure

professioni@scolasticasrl.it – info@istitutiathena.com

La modulistica è disponibile sul sito

www.scolasticasrl.it e www.istitutiathena.com

www.regione.marche.it Ancona 06.09.2021